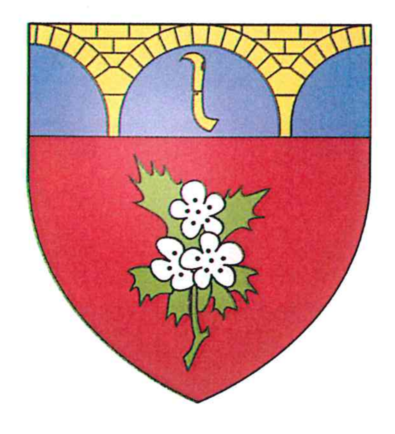


COMMUNE DE SAINT-GERVAIS-LA-FORET

MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTÉE
Article 28 du Code des Marchés Publics

OPÉRATION : Fourniture et livraison de denrées alimentaires avec lots issus de l'agriculture biologique et des approvisionnements directs
N° DE MARCHÉ : F2015/11

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot n°3 : charcuterie

ARTICLE 1 : Réglementation, descriptif et qualité des produits

1-1 Réglementation

Les produits faisant l'objet de ce marché doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché.

Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur.

Les produits de charcuterie sont des produits à base de viande et dans certains cas des préparations de viandes.

1-2 Qualité des produits

Les denrées doivent être de qualité saine et loyale et correspondre au minimum tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Afin de fournir des produits de qualité bactériologique irréprochable, le candidat devra obligatoirement être engagé dans une démarche qualité de type HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).
A ce titre, il devra joindre une copie des documents prouvant son engagement dans la démarche HACCP : certification, existence d'un service qualité, etc…

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés sont prohibés.

Ne peuvent être utilisées dans la fabrication ou le traitement des préparations à base de viande que des additions autorisées par la réglementation en vigueur.

La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle présente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

La qualité étant un critère déterminant, des échantillons de produits les plus utilisés sont demandés pour être testées.
Les denrées livrées devront être identiques aux échantillons fournis.

Les produits livrés devront disposer d'une durée résiduelle de conservation de 15 jours au minimum.
La durée résiduelle des produits d'une même livraison devra être identique.

1-3 Origine des produits

Les produits de charcuterie devront provenir :

- D'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 22 janvier 1993 modifié, relatif aux conditions d'hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande,
- D'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes,

- Ou d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire, conformément aux dispositions de l'arrêté du 08 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

Pour les établissements agréés, les produits doivent être revêtus de la marque de salubrité communautaire prévue à l'article 33 de l'arrêté précité du 22 janvier 1993, et leur livraison doit se faire avec le document commercial d'accompagnement prévu à l'article 35 de cet arrêté.
Les établissements dispensés d'agrément sanitaire doivent produire à l'acheteur le récépissé de déclaration de dispense délivrée par le Directeur des Services Vétérinaires.

1-4 Caractéristiques microbiologiques

Les produits devront, le cas échéant, être conformes aux critères microbiologiques prévus à l'article 3 de l'arrêté modifié du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale, ainsi qu'à ceux prévus à l'annexe III de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (cf. annexe 1).

1-5 Spécifications particulières pour chaque produit

Le candidat au présent marché devra également respecter les spécifications propres à chaque produit qui sont essentiellement celles du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes et du Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau, respectivement réalisés et édités par le Centre Techniques de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes (CTSCCV) et par le Comité interprofessionnel de la dinde française (VIDEF) en collaboration avec les professionnels, industriels et artisans du secteur.

La référence à ces codes s'entend pour leur intégralité, annexes et glossaires compris.

Elles concernent :

- Les pièces et morceaux crus
- Les pièces et morceaux secs pour lesquels il est précisé que dans le cas des jambons formés ayant fait l'objet d'un désossage et d'un démontage ne respectant pas le pourcentage anatomique des muscles caractéristiques, le fournisseur devra préciser cette spécificité au moyen, par exemple, de l'expression « jambon cru petites tranches »,
- Les pièces et morceaux cuits pour lesquels il est en outre spécifié que :
  → Les charcuteries fabriquées à partir de coches ou de verrats sont interdites
  → La teneur en exsudat ne doit pas dépasser 15 % du poids net total dans le cas de produits mis sur le marché dans leur emballage de cuisson
  → Dans le cas de jambon supérieur découenné dégraissé sous vide, l'exsudat à réception ne doit pas dépasser 4 % pour le jambon entier ou tranché
- Les saucisses et saucissons crus à cuire, chair à saucisse
- Les saucisses et saucissons secs pour lesquels il est en outre spécifié que :
  → La grosseur du hachage pour les produits tels que le saucisson sec ou « de ménage » ou la saucisse sèche doit être supérieur à 5 mm
  → La durée de séchage des saucissons secs et produits assimilés sera de 5 semaines au minimum, celle des saucisses sèches et produits assimilés est de 2,5 semaines
- Les saucisses et saucissons cuits
- Les pâtés, galantines et ballottines

- les rillettes
- les produits à base de tête
- les andouilles, andouillettes
- les tripes et pieds
- les boudins noirs et boudins blancs
- les paupiettes de volaille

ARTICLE 2 : Présentation, conditionnement et emballage

Le conditionnement des produits concernés par ce lot est précisé sur le bordereau de prix.
Lors de la livraison, tous les produits seront emballés sous vide sauf le saucisson tranché qui sera présenté dans un emballage alimentaire.

ARTICLE 3 : Etiquetage des produits

L'étiquetage des produits livrés doit être conforme à toutes les dispositions prévues par le chapitre II du titre 1er du livre 1er de la partie réglementaire du code de la consommation (articles R 112-1 à R 112-33).

Pour les produits conditionnés, des mentions obligatoires doivent être portées sur le document d'accompagnement des produits ou un document annexe, à savoir :

- La dénomination de vente fixée par la réglementation en vigueur ou les usages
- La liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- La quantité nette : mention non obligatoire si cette quantité est < 5 grammes ou 5 ml à l'exception des épices et plantes aromatiques. Il convient également d'indiquer la quantité nette égouttée lorsque la denrée est présentée dans un liquide (eau, eau salée, saumure, vinaigre, …)
- La date de durabilité : une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques doit figurer sur l'étiquetage. En fonction du caractère périssable de la denrée, une date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale doit être apposée. Cette date doit être accompagnée des conditions de conservation et notamment de la température à respecter
- L'indication du lot de fabrication : cette inscription est obligatoire pour les produits préemballés sauf pour ceux dont la face la plus grande est < 10 cm². La date de durabilité ou de fabrication exprimée en jour/mois peut faire office d'indication du lot
- Les coordonnées d'un responsable de la commercialisation
- Le lieu d'origine
- Le mode d'emploi : obligatoire s'il est nécessaire pour une bonne utilisation du produit
- La marque de salubrité

Les mentions suivantes doivent figurer sur le conditionnement ou sur l'étiquette fixée à celui-ci :

- La dénomination de vente
- La date de durabilité
- La date de fabrication
- Les coordonnées d'un responsable de la commercialisation
- La marque de salubrité

D'autres mentions complémentaires peuvent être apposées : marque commerciale, étiquetage nutritionnel, le signe « e », les signes de qualité… Toutes les mentions facultatives ne doivent pas être de nature à induire l'acheteur en erreur.

A ………………………. le …………..2015

A St-Gervais-la-Forêt, le 23 octobre 2015

Signature du candidat,
Précédée de la mention manuscrite
« Lu et approuvée »

Mairie de St-GERVAIS-la-FORET -(41)- RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Nom, prénom, qualité, cachet

Le Maire,

Jean-Noël CHAPPUIS